Sndwich en Pan de Pita para el Verano

Makes: 64 servings

64 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Sandía, sin semillas, cortada en triángulos		4 gl
Pollo, sin piel, cocido, en cubos		2 gl
Cilantro		2 tzas
Yogur, simple		1 cuarto gl
Sal de ajo		2 Cdas 2 cdtas
Pimienta cayena		2 Cdas 2 cdtas
Pan de Pita, redondo, integral, 6 1/2", cortado por la mitad	64 unidades	
Queso con hierbas para untar, preparado		2 cuartos gl
Hojas de lechuga, grandes	128	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**398**	
Total Fat	7.4 g	
Protein	33.1 g	
Carbohydrates	48.8 g	
Dietary Fiber	2.5 g	
Saturated Fat	2 g	
Sodium	772 mg	

Directions

1. Coloque rodajas de sandía en papel toalla para remover el exceso de líquido.

2. Mezcle el pollo, cilantro, yogur, sal de ajo y pimienta cayena.
3. Unte queso con hierbas adentro de las mitades del pan de pita. Rellene cada mitad del pan pita con ¼ taza de la mezcla de pollo. Arregle la sandía y lechuga en el pan de pita.